

## Våfflor med ägg

Våfflor serverade med sylt och vispad grädde förgyller lätt en vardag. Prova gärna också andra tillbehör såsom keso, kallrökt lax, kaviar, ädelost eller parmaskinka.

Dessa våfflor är lätta att lyckas med. De blir inte så frasiga, utan går lätt att vika utan att de går sönder, om man vill vika in fyllningen i varje våffla och äta med händerna.

Till 12–14 laggar

125 g smör  
300 g *glutenfritt basmjöl*  
2 tsk bakpulver  
2 dl gräddmjölk  
2 ägg  
2 dl iskallt vatten  
½–1 tsk salt

Smält smöret och låt det svalna. Blanda mjöl och bakpulver i en skål. Tillsätt gräddmjölken och därefter äggen under stadig omrörning med en visp, så att smeten blir jämn och slät. Rör ner det smälta smöret och därefter vattnet. Smeten ska bli tjockare än en pannkakssmet. Tillsätt eventuellt lite mer mjölk eller vatten, om smeten är alltför tjock. Smaka av med salt.

Låt smeten stå och svälla en stund före gräddningen. Grädda i våffeljärn och servera direkt – gärna medan nästa våffla gräddas.

## Frasvåfflor

Dessa våfflor blir fantastiskt frasiga. Passa dem bara noga, för de bränns lättare vid än vad våfflorna med ägg ovan gör.

Till 12–14 laggar

150 g smör  
210 g *glutenfritt basmjöl*  
2 tsk bakpulver  
2 dl gräddmjölk  
2 ½ dl iskallt vatten  
½–1 tsk salt

Smält smöret och låt det svalna. Blanda mjöl och bakpulver i en skål. Tillsätt gräddmjölken och därefter vattnet under omrörning med en visp, så att smeten blir jämn och slät. Rör ner det smälta smöret. Smeten ska bli tjockare än en pannkakssmet. Tillsätt eventuellt lite mer mjölk eller vatten om smeten är alltför tjock. Smaka av med salt.

Låt smeten stå och svälla en stund före gräddningen. Grädda i våffeljärn och servera direkt med till exempel sylt och vispgrädde.

Jag använder Finax mjölmix (röda paket) som basmjöl. /Margareta